

SBI presenteert **SEMINAR** *18 November*

Een duurzame, eerlijke grondstofketen – nu en in de toekomst

Duurzame partners nemen je mee in hun verhaal en toekomstvisie

Locatie: Bavaria Brouwerijcafé, Heuvel 5, 5737 BX, Lieshout

Programma

9.15 – 9.45 Ontvangst met koffie en thee

9.45 – 10.00 Welkomstwoord dagvoorzitter Constant Keinemans



10.00 – 10.30 Moutprijsontwikkeling en kansen voor de Nederlandse craftindustrie met emissievrij geproduceerd mout. Wat kost mijn mout? Welk effect hebben de globale gerstmarkt en de energiecrisis op de moutprijs? Hoe past de zero-emission mouterij in dit plaatje?



10.30 – 11.00 Bereik het volledige aroma-potentieel van je gist door een slimme sturing van het fermentatieproces. Hoe met dezelfde gist toch diverse bieren produceren door sturing van het fermentatieproces.

11.00 – 11.15 Korte pauze



11.15 – 11.45 Introductie nieuwe hopsoorten.
Innovatieve nieuwe hopproducten om efficiëntie hoppen te optimaliseren?



11.45 – 12.15 Van Zand tot Klant. Borging kwaliteit, en innovatie in glas.

12.15 – 13.15 Lunch



13.15 – 13.45 U bier verdient beter!
Hoe smaakstabiliteit en troebel verbeteren aan de hand van natuur extracten.



13.45 – 14.15 Verdiepingssessie - Van gerst tot mout: Wat moet ik als brouwer over het moutproces weten? Waar komt de gerst vandaag? Nederland brouwergerstland? Hoe beoordeel ik de kwaliteit?



14.15 – 16.30 Rondleiding mouterij: Een kijkje achter de schermen in specialiteitenmouterij van Holland Malt. Hoe wordt mout gemaakt? Welke bijzonderheden vergt speciaal mout-productie? Hoe wordt de kwaliteit gewaarborgt en de traceerbaarheid?

Rondleiding brouwerij: Een kijkje achter de schermen bij de brouwerij van Bavaria!

16.30 – 18.00 Afsluiting met speciaal bier.

Doornhoek 3880
+31 (0)413 – 78 3880

5465 TB Veghel
info@sbi4beer.com

Nederland
www.sbi4beer.com